

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-sekiryu-mokuzai-kiritsuke-120-mm-p-7820.html>

# Nóż Sekiryu MOKUZAI Kiritsuke 120 mm



Cena	<b>688,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9106977</b>
Producent	<b>SEKIRYU</b>

## Opis produktu

### Nóż Sekiryu MOKUZAI Kiritsuke 120mm [SR-VG900S]

Kiritsuke to nóż ogólnego przeznaczenia, sprawdzi się doskonale podczas typowych zadań kuchennych. Posiada szeroki profil, nieznacznie zaokrąglony brzuszek oraz płaską tylną część ostrza. Charakterystyczny, odwrócony profil tanto nadaje ostrzu zręczny i delikatny czubek oraz wyjątkową i przyciągającą wzrok estetykę. Ten tradycyjny japoński nóż z powodzeniem może zastąpić nóż szefa kuchni czy santoku.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Przepiękna seria noży **MOKUZAI** została wykuta ze stali **VG-10** i zahartowana do **61 HRC**. Uwagę przyciąga klinga okuta 32 warstwami miękkiej stali, tworząca cudowny wzór damasceński oraz jasna, drewniana, oktagonalna rękojeść. Charakterystycznym elementem jest pierścień z Micarty umieszczony w górnej części rękojeści, nadający nożom charakteru rodem z japońskich mieczy samurajskich. Seria noży MOKUZAI łączy to co najładniejsze i to co najbardziej zachwyca w japońskich nożach kuchennych.

Typ stali: stal VG-10  
Materiał rękojeści: Packer wood  
Twardość: +/- 61 HRC  
Długość całkowita: 242 mm  
Długość ostrza: 120 mm  
Szerokość klingi: 28 mm  
Grubość klingi: ok. 2.0 mm  
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

**Made in Japan**